

Le Menu du Marché

Entrée - Plat - Dessert : 32€

Entrée – Plat ou Plat – Dessert : 28€

Oeuf mollet basquaise

Ou

Risotto au saumon fumé et aneth

Ou

Bruschetta au camembert, oignons confits à la bière

Boudin aux pommes et noix,

écrasé de pommes de terre

Ou

Sauté de bœuf aux légumes de saison

Ou

Pavé de merlu et sa fondue de poireaux

Eclair façon Paris-Brest

Ou

Tarte tatin et sa glace vanille

Ou

Pastis landais, crème anglaise au Pastis

Le Terroir

Entrée - Plat - Dessert : 42 €

Entrée : 16€

Terrine de foie gras mi- cuit à l'Armagnac

Ou

6 huîtres du Banc d'Arguin

Ou

Salade traditionnelle

(Terrine de foie gras, gésiers, magret fumé,
Croustillant de cabéou)

Ou

Escalopes de foie gras poêlées

aux pommes et Loupiac

Plat : 22 €

Cuisse de canard confite, pommes de terre grenailles

Ou

Chope d'agneau et jardinière de légumes

Ou

Rognons de veau à la moutarde

Ou

Daurade rôtie à l'espagnole

Dessert : 9 €

Clafoutis aux poires et chocolat

Ou

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Ou

Moelleux au chocolat noir Valrhona de Papouasie

Assiette du Pays 29€

Duo de foie gras, croustillant de chèvre, frites maison,
Légumes de saison et charcuterie

Le Pignot 13 €

Menu enfant jusqu'à 10ans

Toutes nos suggestions en mini-parts

(Entrée + Plat + Dessert)

L'Ardoise du Résinier

Entrées

- * Chiffonnade de Serrano.....15 €
- * Nem landais (Canard confit, petits légumes) 16 €
- * Gravlax de saumon aux herbes 18 €
Crème acidulée et sorbet citron
- * Oeufs cocotte au foie gras 18 €
- * Escargots à la Bordelaise 18 €
- * Os à moelle rôti à la fleur de sel 18 €

Plats

- * Côte de bœuf grillée à partager..... 8 €/100g
- * Entrecôte grillé, frites maison 28 €
Sauce béarnaise
- * Ris de Veau du Résinier 39 €
- * Tatin du Résinier, sauce champignons..... 26 €
(Confit de canard, aubergines, champignons de
Paris et lard)
- * ½ magret planché, échalotes et frites26 €
- * Souris d'agneau 26 €
Haricots grand-mère

- * Noix de saint jacques snackées 30€
Lard paysan et crème de panais

Desserts

- * Gâteau Basque du Résinier à la cerise noire... 9 €
- * Forêt Noire 9 €
- * Brioche perdue servie tiède 9 €
Glace vanille et caramel beurre salé
- * Baba au vieux Rhum 9 €
- * Assiette de fromage de brebis des Pyrénées
& confiture maison 12€

Nous avons le plaisir de vous servir du pain fabriqué sur place,
Par nos équipes



MAÎTRE
RESTAURATEUR



Professionnel engagé

sur plus de **30 critères « Fait Maison »**,

Produits frais, qualité du service,
de la vaisselle, de la décoration...

Un titre décerné par l'état sur la base d'un audit
réalisé par un organisme indépendant.

L'esprit de notre cuisine : des produits frais !

Toute notre cuisine est faite maison, sur place,
à partir de produits du terroir,
provenant de la pêche locale, de la cueillette
et de l'agriculture durable, chez des producteurs
qui vivent au rythme des saisons...

La majorité de nos légumes est achetée
auprès de producteurs locaux

Notre sélection de bœuf et de veau est de race
« Blonde d'Aquitaine » « Limousine »

Nos canards sont élevés au cœur des Landes
selon les méthodes traditionnelles Lafitte

Notre chocolat est sélectionné chez Valrhona

Nos huîtres proviennent du Bassin d'Arcachon
et sont livrées par un producteur soigneusement sélectionné
par Fabrice Dussan
ostréiculteur à Gujan-Mestras

Le fromage des Pyrénées est élaboré
par un Berger Basque Ferme Barnetxia

*Nous sommes heureux de vous accueillir dans
notre maison familiale landaise du XIXème
siècle, entre Bordeaux et Arcachon.*

*Avec ses terrasses, son jardin, ses quatre
salles, sa roseraie,*

*Le Résinier est une invitation à la générosité
et à l'authenticité.*

*Christophe Bourrissoux, Maître restaurateur,
et son équipe, seront ravis de vous
« transporter » dans un voyage culinaire
d'antan.*

*Avec ses dix-sept chambres de charme, nichées
dans trois univers différents, et doté d'un
jardin avec piscine chauffée, le Résinier invite
au calme et à la volupté.*

Bel instant de pure gourmandise

&

Bonne dégustation

La liste des produits allergènes est disponible sur demande à l'accueil

